

FRUTAS QUE NECESSITAM DE MATURAÇÃO DEVEM SER SOLICITADAS COM UMA SEMANA DE ANTECEDÊNCIA. OS LEGUMES QUE NÃO FOREM SER USADOS ATÉ SEXTA-FEIRA DA SEMANA DA ENTREGA, DEVEM SER BRANQUEADOS E CONGELADOS. OS PURÊS DE LEGUMES DEVEM SER FEITO SEPARADAMENTE COM ÁGUA PARA OS ALÉRGICOS. DEMAIS SUBSTITUIÇÕES SEGUIR AS ORIENTAÇÕES QUE DEVEM ESTAR FIXADAS NAS COZINHA - APLV e DOENÇA CELÍACA



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – LEI Nº 11.947

CARDÁPIO OUTUBRO-2025

Thalita Brecht Battistucci
Nutricionista – Responsável técnica
CRN3:54109

ENSINO MÉDIO - PARCIAL E INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	06/10/2025	07/10/2025	08/10/2025	09/10/2025	10/10/2025
LANCHE DA MANHÃ Período Integral: 9:30 ÀS 9:45	Leite com achocolatado. Biscoito água e sal.	Leite com achocolatado. Pão de leite com manteiga	Vitamina de banana. Pão de leite com requeijão	Chá mate. Pão de leite com manteiga.	Vitamina de abacate. Pão de leite com requeijão.
ALMOÇO Parcial Matutino: 9:30 às 9:45 Período Integral: 12:20 às 13:00 Parcial Vespertino: 15:30 às 15:45 Parcial noturno: 18:40 às 19:10	Arroz, feijão, ovo mexido com cenoura. Salada de acelga. Maçã.	Arroz, feijão, carne de panela com batata. Salada de beterraba.	Arroz, feijão preto, carne suína com chuchu. Salada de couve. Banana.	Arroz, Polenta com frango desfiado ao molho de tomate com cenoura. Salada de alface.	Macarrão com carne moída, milho e calabresa ao molho de tomate. Salada de pepino.

Média nutricional semanal											
Turmas	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
						A (µg)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Fundamental / Médio	740	120	25	18	10	230	60	360	5	97	3

FRUTAS QUE NECESSITAM DE MATURAÇÃO DEVEM SER SOLICITADAS COM UMA SEMANA DE ANTECEDÊNCIA. OS LEGUMES QUE NÃO FOREM SER USADOS ATÉ SEXTA-FEIRA DA SEMANA DA ENTREGA, DEVEM SER BRANQUEADOS E CONGELADOS. OS PURÊS DE LEGUMES DEVEM SER FEITO SEPARADAMENTE COM ÁGUA PARA OS ALÉRGICOS. DEMAIS SUBSTITUIÇÕES SEGUIR AS ORIENTAÇÕES QUE DEVEM ESTAR FIXADAS NAS COZINHA - APLV e DOENÇA CELÍACA



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – LEI Nº 11.947

CARDÁPIO OUTUBRO -2025

Thalita Brecht Battistucci
Nutricionista – Responsável técnica
CRN3:54109

ENSINO MÉDIO - PARCIAL E INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	13/10/2025	14/10/2025	15/10/2025	16/10/2025	17/10/2025
LANCHE DA MANHÃ Período Integral: 9:30 às 9:45	Leite com achocolatado. Biscoito maisena.	Chá mate. Pão de leite com requeijão.	FERIADO	Vitamina de banana. Pão de leite com manteiga.	Leite com achocolatado. Bolo.
ALMOÇO Parcial Matutino: 9:30 às 9:45 Período Integral: 12:20 às 13:00 Parcial Vespertino: 15:30 às 15:45 Parcial noturno: 18:40 às 19:10	Arroz, polenta com carne moída e chuchu ao molho de tomate. Salada de acelga. Maçã.	Arroz, feijão preto, carne suína com abóbora. Salada de couve.		Risoto de frango com abobrinha. Salada de repolho.	Macarrão com frango desfiado ao molho de tomate e cenoura. Salada de alface. Melancia.
3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	20/10/2025	21/10/2025	22/10/2025	23/10/2025	24/10/2025
LANCHE DA MANHÃ Período Integral: 9:30 ÀS 9:45	Leite com achocolatado. Biscoito água e sal.	Leite com achocolatado. Bolo.	Chá mate. Pão de leite com manteiga.	Vitamina de banana. Pão de leite com requeijão.	Suco de melancia. Pão de leite com manteiga.
ALMOÇO Parcial Matutino: 9:30 às 9:45 Período Integral: 12:20 às 13:00 Parcial Vespertino: 15:30 às 15:45 Parcial noturno: 18:40 às 19:10	Arroz, feijão, ovo mexido com abobrinha. Salada de acelga.	Arroz, polenta com carne moída ao molho de tomate com cenoura. Salada de repolho.	Macarrão com frango desfiado e brócolis. Salada de alface. Banana.	Arroz, feijão, carne de panela com mandioca. Salada de beterraba.	Macarrão com carne moída e berinjela ao molho de tomate. Salada de couve. Melancia.

Média nutricional semanal											
Turmas	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
						A (µg)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Fundamental / Médio	740	120	25	18	10	230	60	360	5	97	3

FRUTAS QUE NECESSITAM DE MATURAÇÃO DEVEM SER SOLICITADAS COM UMA SEMANA DE ANTECEDÊNCIA. OS LEGUMES QUE NÃO FOREM SER USADOS ATÉ SEXTA-FEIRA DA SEMANA DA ENTREGA, DEVEM SER BRANQUEADOS E CONGELADOS. OS PURÊS DE LEGUMES DEVEM SER FEITO SEPARADAMENTE COM ÁGUA PARA OS ALÉRGICOS. DEMAIS SUBSTITUIÇÕES SEGUIR AS ORIENTAÇÕES QUE DEVEM ESTAR FIXADAS NAS COZINHA - APLV e DOENÇA CELÍACA



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – LEI Nº 11.947

CARDÁPIO OUTUBRO -2025

Thalita Brecht Battistucci
Nutricionista – Responsável técnica
CRN3:54109

ENSINO MÉDIO - PARCIAL E INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	27/10/2025	28/10/2025	29/10/2025	30/10/2025	31/10/2025
LANCHE DA MANHÃ Período Integral: 9:30 ÀS 9:45	FERIADO	Leite com achocolatado. Pão de leite com manteiga.	Chá mate. Pão de leite com requeijão.	Leite com achocolatado. Bolo.	Leite com achocolatado. Pão de leite com requeijão.
ALMOÇO Parcial Matutino: 9:30 às 9:45 Período Integral: 12:20 às 13:00 Parcial Vespertino: 15:30 às 15:45 Parcial noturno: 18:40 às 19:10		Risoto de frango com cenoura. Salada de acelga.	Arroz, feijão, carne de panela com chuchu. Salada de alface. Banana.	Macarrão com frango desfiado e brócolis. Salada de repolho.	Arroz, feijão preto, carne suína com abobrinha. Salada de couve. Laranja.

Média nutricional semanal											
Turmas	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
						A (µg)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Fundamental / Médio	740	120	25	18	10	230	60	360	5	97	3